

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Laffont, Cuvée Hécate, rouge

Region: Madiran
Erzeuger: Domaine Laffont - Madiran

Rebsorte: Tannat
Bestell-Nr.: 504102

Die klimatischen Bedingungen gestalteten sich im Jahrgang 2002 im Madiran etwas schwieriger als im Cahors. Der Frühsommer war durchwachsen, relativ kühl und regnerisch, und es fehlte an Sonnenscheinstunden. Pierre arbeitete „wie verrückt“ im Weinberg, führte zwei(!) grüne Lesen durch, verlor daher viele Trauben, aber er wurde dafür reichlich belohnt. Ab dem 20. August begann eine traumhafte Schönwetterperiode: Der September war fantastisch, es gab viel Wind, es war sehr warm, es fiel keinerlei Regen und Pierre erntete ungewöhnlich spät, vom 4. bis 10. Oktober, kerngesunde, vollreife Trauben.

Das Resultat: Eine kleine Ernte mit traumhaften Weinen, von der REVUE DU VIN DE FRANCE mit der Höchstbewertung ausgezeichnet und auch von der Bibel der französischen Weinkritik, dem „Classement 2005 der besten Weine“ noch höher bewertet als die schon phantastischen 01er. Welch Triumph harter handwerklicher Winzerarbeit über die klimatischen Jahrgangsbedingungen! Pierres unermüdliche Weinbergsarbeit, die sich immer weiter verbessernde Bodenstruktur, seine kellertechnischen Fortschritte infolge langer Diskurse mit Pascal Verhaeghe, all dies trägt erkennbare Früchte.

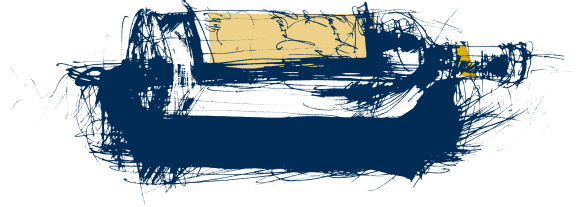
In der Farbe zeigt der Hécate ein extrem dichtes Schwarz mit violetter Rand, in der Nase eine grandiose Aromenvielfalt, im verschwenderischen Bukett Anklänge an saftige, wild wachsende, süßliche schwarze Beeren, noble Schokolade in Hülle und Fülle und würzigen Tabak, dazu Noten einer betörend duftenden Kruste von frisch gebackenem Brot und eine zarte Mineralität. Die samtige Fruchtfülle kleidet den Gaumen verschwenderisch aus, die bestens integrierten reifen, knackigen Tannine sind derart elegant, seiden und finessenreich, dass man kaum glauben mag, dass dieser Klassewein aus dem Madiran stammt. Leicht süßliche Holzöne, jedoch noch besser in die gewaltige Frucht integriert als früher, schöne Dichte und Konzentration, dabei faszinierend elegant und finessenreich, lang anhaltend, groß, eigenständig, ein Aristokrat mit großem Potential! Seine denkwürdige Kombination aus Dichte und Kraft, Frische und aromatischer Präsenz, eingehüllt in herrlich cremige Gerbstoffe, betört alle Sinne.

*Pierre bereichert mit dem nicht einfachen Jahrgang 02 in Madiran die Weinszene um einen neuen Maßstab, der die Frische feinsten Bordelaiser Weine mit der Dichte und Spannung großer Gewächse aus dem Südwesten vereint.
Ein singuläres Geschmackserlebnis, wie es nur ein großer Madiran idealtypisch*



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

demonstrieren kann. Authentizität pur und eine besondere Empfehlung meinerseits!